Breville

Breville Customer Service Centre

US Customers

Mail: 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@brevilleUSA.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@breville.ca

www.brevilleusa.com

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
2851 E. Las Hermanas Street, Rancho Dominguez, CA 90221-5507 USA
Tel 1866 BREVILLE
2555, Avenue Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model 800GRXL

Issue 1/05

Packaging Code: AM / CN



Breville

INDOOR GRILL

AND BBQ

INDOOR GRILL

AND BBQ

CONTENTS



Congratulations

on the purchase of your new Breville Die Cast Series Indoor Grill and BBQ

Inspired by the belief that healthy, low-fat meals can taste great, your Breville Die Cast Series Indoor Grill and BBQ is designed with innovative features and heavy-duty components; ensuring powerful performance and healthy, tasty meals and snacks.

In developing this booklet our goal was to provide you with the essential point from which you can start exploring the practical and everyday ways to make the best use of your 800GRXL. As part of the Die Cast Series product range, the 800GRXL represents easy cooking of nutritious meals.

We would just like to say thank you, and...

enjoy.

IMPORTANT SAFEGUARDS



We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Always use the Grill on a dry level surface.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift the top plate.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not let the cord touch hot surfaces or become knotted.
- Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
- Always remove the plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and storing.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- No user-serviceable parts inside.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not use outdoors
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate without drip tray in place.

UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.

FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTE: Your Breville appliance comes with the unique Assist ™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your grill has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

KNOW YOUR BREVILLE DIE CAST SERIES INDOOR GRILL AND BBQ





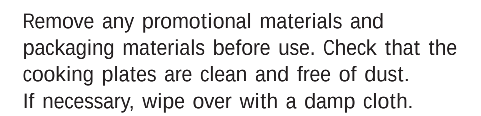
Operating

OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST SERIES INDOOR GRILL AND BBQ


FIG 1


FIG 2


FIG 3


Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust.
If necessary, wipe over with a damp cloth.

When using the Indoor Grill and BBQ for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the first heating of some of the components. There is no need for concern.

TO USE AS AN OPEN GRILL

1. Insert the plug into a 110v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 1).
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control Dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Indoor Grill and BBQ to preheat until the red heating light goes out.
7. The grill must be closed to release the lock. Turn the Grill Lock Dial on the side of the grill to vertical position (see Fig 2) and use the handle to pull the top plate into the open position (see Fig 3).

NOTE: It is important that the base plate is in the flat position when using as an open grill.

NOTE: Grill Lock will automatically reset when returned to the 'closed' position.

8. Place meat or foods to be cooked on either or both of the cooking plates. Refer to Grilling Recipes or Guide for cooking times.
9. When the food is cooked, remove using a plastic spatula.

NOTE: Use the 15 minute Timer Dial to select a pre-heating or cooking time between 1 – 15 minutes. The Dial will need to be rotated clockwise completely before selecting the desired time. When the selected time has elapsed, a bell will ring once. The grill will not turn off, it will remain heating.


FIG 3

TO USE AS A CLOSED GRILL

1. Insert the plug into a 110v power outlet and switch the power 'ON'. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 3).
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Angle' or 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Indoor Grill and BBQ to preheat until the red heating light goes out.
7. Use the handle to pull the top plate into the 90˚ position
8. Place meat or foods to be cooked on the base cooking plate. Refer to Grilling recipes or Guide for cooking times.

Note: The Indoor Grill and BBQ can be used to cook foods in the open or closed position.

9. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the food. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate (see Fig 4). The top plate must be fully lowered to achieve grill marks onto the food.



10. When the food is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the food using a plastic spatula.

> **Note: The red heating light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.**

CAUTION: FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the plug into a 110v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance.
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating and cooking.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Dial to the 'Panini' position.
6. Allow the Indoor Grill and BBQ to preheat until the red heating light goes out.
7. During this time, prepare the panini and place it onto the base plate. Always place paninis towards the rear of the base plate.
8. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the panini. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the panini. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate.

> **Note: Always allow the Indoor Grill and BBQ to preheat until the red heating light goes out.**

9. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used.
10. When the panini is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the panini using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

> **Note: The red heating light will cycle on and off during the toasting process indicating that the correct temperature is being maintained.**

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE.

Your Indoor Grill and BBQ features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the base plate.

This allows your Indoor Grill and BBQ to be used as an open toaster, ideal for toasting open panini style 'melts'. It can also be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Indoor Grill and BBQ to preheat until the red heating light goes out.
2. Place the food to be grilled on the base plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Indoor Grill and BBQ to the desired height (see Fig 5).
4. Slowly lower the top plate, using the levelling handle on the top right-hand side of the plate, until it rests in the appropriate position above the food (see Fig 6).
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.



FIG 5



FIG 6

Note: The Adjustable Grill Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.

BASE PLATE TILT DIAL

1. To place the base plate into the sloped position, simply turn the Base Plate Tilt Dial anti-clockwise until the dial reaches the 'Angle' position. This position is suitable for achieving the maximum fat drainage when using the Indoor Grill and BBQ as a closed grill.
2. To place the base plate into the flat position, turn the Base Plate Tilt Dial clockwise until the dial reaches the 'Flat' position. This position is ideal for cooking sausages, pancakes, eggs, etc when a flat plate is required so that the foods do not run or slide

off the grill. It is important to use the flat position when using the Indoor Grill and BBQ as an open grill.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL
The Breville Indoor Grill and BBQ features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature suited to the foods which are being cooked.

With the dial set on 'Sear' the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

With the dial set on 'Panini' the temperature is correctly suited to toasting paninis.

15 MINUTE TIMER DIAL
The Breville Indoor Grill and BBQ features a 15 minute timer which allows you to monitor the time elapsed during preheating or cooking. To set the timer, simply turn the dial clockwise completely to the '15' position and then anti-clockwise to select the desired minutes. The timer will ring once when the desired time has elapsed. The grill will not turn off, it will remain heating.



HINTS FOR BEST GRILLING RESULTS

MEAT

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the Indoor Grill and BBQ is closed.

RECOMMENDED CUTS

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderise these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.

It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.

If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the Indoor Grill and BBQ. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

Do not over cook meat, some meats are better served pink and juicy.

Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.

When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILL AND BBQ GUIDE

Contact Grilling and BBQ is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness.

NOTE: These times relate to when the grill is in the closed and on the contact position.

INGREDIENT AND TYPE	COOKING TIME
Beef	
• sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
• minute steak	1-2 minutes
• hamburger patties	4-6 minutes
Pork	
• fillet	4-6 minutes
• loin steaks	
Lamb	
• loin	3 minutes
• cutlets	4 minutes
• leg steaks	4 minutes
Sausages	
• thin	3-4 minutes
• thick	6-7 minutes

INGREDIENT AND TYPE	COOKING TIME
Chicken	
• breast fillet	6 minutes or until cooked through
• thigh fillet	4-5 minutes or until cooked through
Panini 3-5 minutes or until golden brown	
Vegetables sliced ½"; 1.25 cm thick	
• eggplant	3-5 minutes
• zucchini	
• sweet potato	
Seafood	
• fish fillet	2-4 minutes
• fish cutlets	3-5 minutes
• octopus (cleaned)	3 minutes
• shrimp	2 minutes
• scallops	1 minute


Cleaning

CARE AND CLEANING

Before cleaning, switch the grill off at the On/Off button, switch off at the power outlet and unplug. Allow your Indoor Grill and BBQ to cool before cleaning. The appliance is easier to clean when slightly warm.

Always clean your Indoor Grill and BBQ after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.

NOTE! The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

Do not use spray-on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the Drip Tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

QUANTANIUM SCRATCH RESISTANT COATING

The bottom plate of your Indoor Grill and BBQ features a special scratch resistant non-stick coating that makes it safe to use metal utensils when cooking.

Regardless of this fact, Breville recommends that care is taken with the non-stick coating particularly when using metal utensils.

Do not use sharp objects or cut food inside the Indoor Grill and BBQ. Breville will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discolouration that may occur will only detract from the appearance of Indoor Grill and BBQ and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash in hot soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

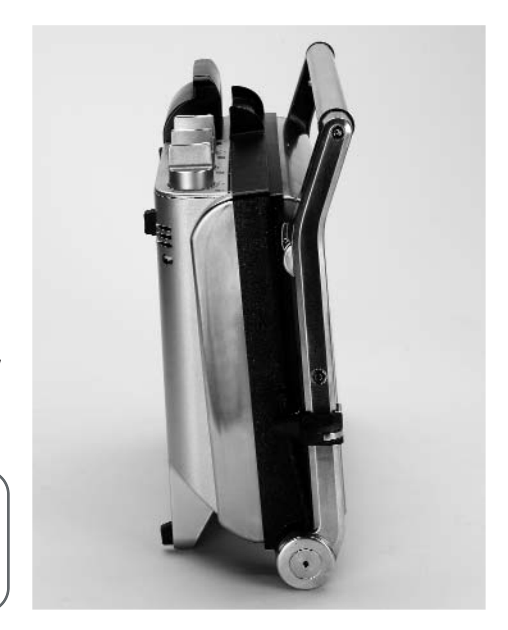
WARNING: DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE INDOOR GRILL AND BBQ IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

STORAGE

To store your Indoor Grill and BBQ:

1. Switch off the appliance at the On/Off button, and remove cord from the power outlet.
2. Allow the Indoor Grill and BBQ to fully cool.
3. Slide the storage clip towards the front handle to the 'Lock' position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Slide the removable drip tray into place.
5. Wrap the cord in the cord storage area below the appliance.
6. Store on a flat, dry, level surface.

NOTE! For added convenience the Indoor Grill and BBQ may be stored standing up in a vertical position.





Recipes

AUSSIE BURGER

Serves 4

500g minced beef
1 cup fresh bread crumbs
1 small onion, peeled and finely chopped
1 teaspoon minced garlic
1 tablespoon chopped parsley
1 egg, lightly beaten
To cook and serve;
4 bacon rashers
4 hamburger buns or full grain rolls
1 250g tin beetroot slices, drained
2 roma tomatoes, thinly sliced
Tomato sauce
4 cheddar cheese slices
¼ iceberg lettuce heart, shredded

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
2. Place patties on grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the patties. Cook for 4-5 minutes or to your required doneness.
3. Place bacon on grill cook for 2 minutes. Lightly spread buns with butter or margarine.
4. Place a pattie on each bun and top with bacon, beetroot, tomato, tomato sauce and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

1 tablespoon mirin
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons caster sugar
2 teaspoons cooking sake
2 chicken breast fillets, halved lengthways
To serve;
Lemon wedges
Steamed rice
Salad of green leaves

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
2. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
3. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
4. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice. Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

1 tablespoon olive oil
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon chopped garlic
1 tablespoon dried oregano leaves
500g lamb loin, cut into 3 cm cubes
freshly ground black pepper
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Salad leaves
Black olives
Crumbled fetta cheese

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
2. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
3. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
4. Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

750g baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
2 tablespoon Thai style sweet chilli sauce
juice and zest of 1 lime
1 teaspoon minced garlic
To garnish;
Lime wedges
Coriander sprigs
To serve;
Lightly steamed vermicelli noodles

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
2. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
3. Remove from grill and serve on top of vermicelli noodles, garnish with lime and coriander.

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

1 cup red wine
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Dijon style mustard
1 teaspoon minced garlic
4 New York cut steaks
To serve;
Creamy mashed potato
Crisp green salad

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, pour over marinade.
2. Allow to marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
3. Remove steaks from marinade and place on grill. Cook for 3 minutes for medium rare.
4. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons dried tarragon leaves
freshly ground black pepper
4 Atlantic salmon steaks – weighing approx 180g each
To garnish;
Lime or lemon wedges
To serve;
Steamed baby potatoes

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
2. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
3. Adjust the Grilling Height Control to just touch the top of the fish steak.
4. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a further 2 minutes to cook through.
5. Remove from grill and serve immediately with the steamed potatoes.

RED WINE AND ROSEMARY LAMB STEAKS

Serves 8

8 125g lamb steaks
2 tablespoons rosemary leaves
1/3 cup red wine
freshly ground black pepper
1/4 teaspoon crushed garlic
To serve;
Steamed green beans

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Place steaks in a shallow dish. Combine rosemary, wine, pepper and garlic and pour over steaks. Allow to marinate for at least 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill. Place prepared steaks onto ribbed grill and cook for 3 minutes each side until cooked to your liking. Serve with steamed green beans.

THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

Serves 4

1 tablespoon Thai green curry paste
3 tablespoons coconut cream
1 tablespoon chopped coriander
12 lamb cutlets, trimmed
To serve;
Steamed rice and greens

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine curry paste, coconut cream and coriander. Spoon over cutlets and allow to marinate for 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill, place cutlets on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking. Serve with steamed rice and greens.

CHILLI BEEF SALAD WITH CASHEWS

Serves 4

500g rump or sirloin steak
3 mild red chillies, chopped
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon crushed ginger
1/2 teaspoon crushed garlic
Salad greens
To serve;
1/2 cup chopped cashew nuts
soy sauce

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Slice steak into thin strips and combine with chill, soy, ginger and garlic. Allow to marinate for 20 minutes.
2. Place salad greens in individual serving bowls.
3. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill and cook beef on flat plate for 1-2 minutes each side.
4. Place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

GRILLED BABY BOK CHOY WITH OYSTER SAUCE

4 baby bok choy (50g each)
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon oyster sauce
2 tablespoons lemon juice
2 teaspoons brown sugar

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Discard outer leaves of bok choy and halve the bok choy, wash well. Preheat grill to medium heat.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill and cook bok choy cut side down on flat plate for 2 minutes or until tender.
3. To make oyster sauce combine soy, oyster sauce, lemon juice and sugar. Serve with the sauce drizzled over bok choy.

LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

Serves 4

500g chicken breast fillets
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoons honey
2 teaspoons sesame seeds
1 teaspoon grated ginger
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Steamed basmati rice

Steamed green vegetables

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on pre-heated lower grill and lower top plate. Allow to cook for 3 minutes or until cooked through.
2. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame and ginger. Serve skewers on steamed rice and pour over the lemon and honey sauce. Serve with steamed greens and steamed basmati rice.

GRILLED CHICKEN WITH LEMON THYME

Serves 4

4 chicken breast fillets
2 teaspoons olive oil
2 teaspoons crushed garlic
2 tablespoons lemon thyme leaves
1 teaspoon grated lemon rind
2 tablespoons lemon juice
cracked black pepper
To Serve;
lemon wedges
crisp green salad

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Place chicken breasts in large flat dish. Combine oil, garlic, lemon thyme, lemon rind and juice and pepper and mix well. Pour over chicken breasts. Allow to marinate for 15 minutes.

2 Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill, place chicken on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking Slice breasts diagonally, serve with lemon wedges and a green salad.

LEMON AND SOY MARINATED SALMON

Serves 4 as an entree

300g piece salmon fillet, skin removed
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon wasabi paste
2 tablespoons lemon juice
2 teaspoons sesame oil
To serve;
Pickled ginger
Sautéed spinach

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Cut salmon into 1cm thick slices. Combine soy, wasabi, lemon juice and sesame oil. Pour over salmon and allow to marinate for 20 minutes.

2. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill, place salmon on flat plate for 20-30 seconds each side or until seared. Serve salmon with spinach and ginger

HOT GINGERED PRAWNS

Serves 4

1 kg green king prawns, peeled with tails intact
1 teaspoon crushed garlic
1/4 cup soy sauce
1/4 cup dry white wine
1 tablespoon finely shredded ginger
350 ml Thai sweet chilli sauce
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Steamed jasmine rice
Sautéed chinese broccoli

Preheat Indoor Grill and BBQ until the 'Heating' light turns off.

1. Thread prawns onto soaked wooden skewers approx 4 per skewer.

2. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on pre-heated grill and lower top plate, cook for 1 minute or until pink and tender. Serve with steamed rice and broccoli.

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND CAPERS

Serves 4

4 bagels – split
4 tablespoons cream cheese
8 slices smoked salmon
6 shallots, peeled and sliced finely lengthwise
1 tablespoon capers, drained and chopped
1 lemon
freshly ground black pepper

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Spread base of bagels with cream cheese. Lay salmon slices over, divide shallots between the 4 bagels, sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place top on bagel.
2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the Adjustable Grilling Height Control.
3. Allow to toast for 1½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

BAGEL WITH SMOKED TURKEY, CRANBERRY AND CAMEMBERT CHEESE

Serves 4

4 bagels – split
butter or margarine
4 slices smoked turkey breast – cut in half
3 tablespoons cranberry sauce
1 cup snow pea sprouts
1 small camembert cheese, cut into fine slices

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bagels with butter or margarine. Arrange half the turkey slices in bagels. Spread the cranberry sauce. Top with snow pea sprouts, then camembert slices and finally remaining turkey.
2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the Adjustable Grilling Height Control.
3. Allow to toast for 1½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

LEG HAM AND SEEDED MUSTARD ON WHOLE GRAIN BREAD

Serves 4

8 slices 'large' size wholegrain pre-sliced bread
butter or margarine
4 slices leg ham
3 tablespoons seeded mustard
1 avocado, peeled and sliced thinly and squeezed with lemon juice
1 vine-ripened tomato, sliced
6-8 inner leaves of cos lettuce, roughly torn

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Place ham on half the bread and spread with mustard. Lay avocado slices over, then tomato and finally lettuce leaves.
2. Top with remaining bread slices and place in grill, allow press to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from press. Cut each panini in half and serve immediately.

SMOKED CHICKEN WITH BASIL AND FRESH MANGO

Serves 4

8 slices 'large' wholegrain pre-sliced bread
butter or margarine
250g sliced smoked chicken – smoked chickens are available from better delis and supermarkets – char-grilled rotisserie chicken can be substituted
1 medium size ripe mango, peeled and sliced
3-4 tablespoons whole egg mayonnaise
1 1/2 cup basil leaves roughly torn
freshly ground black pepper

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Arrange chicken on half the bread, then place mango slices over chicken. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
2. Top with remaining bread and place paninis in pre-heated grill. Allow grill to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from grill. Cut each panini in half and serve immediately.

LAVOSH ROLL WITH PRAWNS, LIME AND MAYONNAISE

Serves 4

4 slices lavosh bread
6 tablespoons mayonnaise
500g medium sized king prawns, shelled, deveined and roughly chopped
1 punnet alfalfa sprouts
6-8 inner leaves of cos lettuce, cut into strips
juice of 1 lime
freshly ground black pepper

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Place lavosh bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide prawns between lavosh and top with sprouts and lettuce. Squeeze with lime juice and season with pepper.
2. Rolls lavosh firmly, but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread.
3. Allow to cook until lavosh is a light golden brown.
4. Remove from grill and cut in half, wrap each half in a paper napkin and serve immediately.

ROAST CHICKEN ROLL WITH SEMI-DRIED TOMATOES AND ROCKET

Serves 4

4 slices pita bread
6 tablespoons mayonnaise
250g sliced or chopped char-grill rotisserie chicken
1 cup semi-dried tomatoes, roughly chopped
1 bunch rocket leaves, roughly torn
freshly ground black pepper and sea salt

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Place pita bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide chicken between pita and top with tomatoes and rocket.
2. Season generously and then roll pita firmly but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread
3. Allow to cook until pita is a light golden brown.
4. Remove from grill and serve immediately as is or cut each pita in half and wrap in a paper napkin to serve.

PASTRAMI ON TURKISH WITH MUSTARD MAYONNAISE

Serves 6

1 Turkish bread cut into 6 equal sections
butter or margarine
18 slices pastrami
6 tablespoons mustard mayonnaise
2 vine-ripened tomatoes, sliced
2 cups baby spinach leaves
12 slices Swiss style cheese
freshly ground black pepper

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the pastrami between the Turkish bread. Spread pastrami with mustard mayonnaise.
2. Arrange tomato slices over and then baby spinach leaves. Place cheese over each Turkish bread and then top with reserved bread slices.
3. Place Turkish bread in pre-heated grill and allow grill to gently rest on bread
4. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned and cheese has melted slightly.

TURKISH BREAD WITH SALAMI, BOCCONCINI AND PESTO

Serves 6

1 Turkish bread cut into 6 equal sections
butter or margarine
18 slices Italian or Spanish salami
6 bocconcinni, sliced
1 punnet cherry tomatoes cut in half
1 cup pesto – available from better delis and supermarkets

Preheat Indoor Grill and BBQ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the salami between the Turkish bread. Arrange bocconcinni over and then cherry tomatoes.
2. Spoon pesto over and top with reserved bread slices.
3. Place in pre-heated grill and allow press to gently rest on bread.
4. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Breville

Centro de Servicio al Cliente de Breville

Para Estados Unidos

Correo: 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

Teléfono: Servicio al Cliente:
1(866) BREVILLE

Correo electrónico Servicio al Cliente
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Para Canadá

Correo: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Teléfono: Servicio al Cliente:
1(866) BREVILLE

Correo electrónico Servicio al Cliente
askus@breville.ca

www.breville.com

Modelo 800GRXL

Emisión 1/05

Código de embalaje: AM

Breville es marca registrada de Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
2851 E. Las Hermanas Street, Rancho Dominguez, CA 90221-5507 USA
Tel. 1866 BREVILLE
2555, Avenue Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P 2Z2 CANADA
Tel. 1866 BREVILLE

Debido a las continuas mejoras en el diseño u otros aspectos, es posible que el producto que usted compre sea levemente distinto al de la ilustración de este folleto.



Breville

PARRILLA Y ASADOR PARA INTERIORES

PARRILLA Y ASADOR PARA INTERIORES

ÎNDICE



Felicitaciones

por la compra de su nueva parrilla y asador para interiores de la serie de fundidos a presión de Breville.

Inspirada por la convicción de que las comidas saludables y bajas en grasa pueden saber delicioso, su parrilla y asador para interiores de la serie de fundidos a presión de Breville se diseñó con características innovadoras y componentes de alta resistencia, lo que garantiza un rendimiento poderoso, además de comidas y refrigerios saludables y sabrosos.

Este folleto tiene por objetivo proporcionarle [redacted] partida esencial para que comience a explora[redacted] prácticas y cotidianas de hacer un buen uso [redacted] 800GRXL. Como parte de la gama de produc[redacted] serie de fundidos a presión, la 800GRXL es s[redacted] cocina sencilla y comidas nutritivas.

Gracias por su compra y...

Sique la disfrute!

IMPORTANTES MEDIDAS PREVENTIVAS



En Breville, tenemos mucha conciencia de la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Sin embargo, le pedimos que ponga cuidado al usar cualquier artefacto eléctrico y que siga las siguientes precauciones.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de hacer funcionar la parrilla, y guárdelas para futuras consultas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el artefacto, el cable ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.
- Siempre use la parrilla en una superficie seca y nivelada.
- No descuide el artefacto mientras lo esté usando.
- Cuando lo use, disponga el espacio adecuado tanto arriba como a los lados del artefacto para que circule el aire.
- En superficies en que el calor puede causar problemas, se recomienda el uso de una alfombra aislante.
- No coloque este artefacto sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni cerca de uno, ni en ningún lugar en que pueda tocar un horno a alta temperatura.
- No toque las superficies calientes. Use la manija para levantar la plancha superior.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o una encimera, ya que sin querer los niños pueden tirar de él o tropezarse. No deje que el cable toque superficies calientes ni que se anude.
- Los niños pequeños o personas enfermas deben contar con supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni le den un mal uso.
- Siempre desconecte el enchufe del tomacorriente antes de intentar trasladar el artefacto cuando no lo esté usando, antes de limpiarlo y antes de almacenarlo.
- No use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos ni limpiadores para hornos al momento de limpiar este.• No dé a este artefacto otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado.
- Compruebe en forma regular que el cable de alimentación, el enchufe y el artefacto mismo no presenten daños. Si encuentra algún daño, deje de usar el artefacto inmediatamente y llame al Servicio al Cliente de Breville al 1-866-BREVILLE.
- No existen en su interior piezas que el usuario pueda reparar.
- Para el mantenimiento, acuda al personal calificado.
- No lo use en exteriores.
- Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectarlo, apague todos los controles, luego desenchúfelo del tomacorriente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Se debe tener extrema precaución cuando traslade un artefacto que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- No opera aparato sin bandeja de gota en el lugger.

DESENCHÚFELO DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO LO USE Y ANTES DE LIMPIARLO. DEJE QUE EL ARTEFACTO SE ENFRÍE ANTES DE INSTALARLE O SACARLE PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO.

EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DEL APARATO PUEDE CAUSAR LESIONES.

DESENROLLE COMPLETAMENTE EL CABLE ANTES DE USARLO.

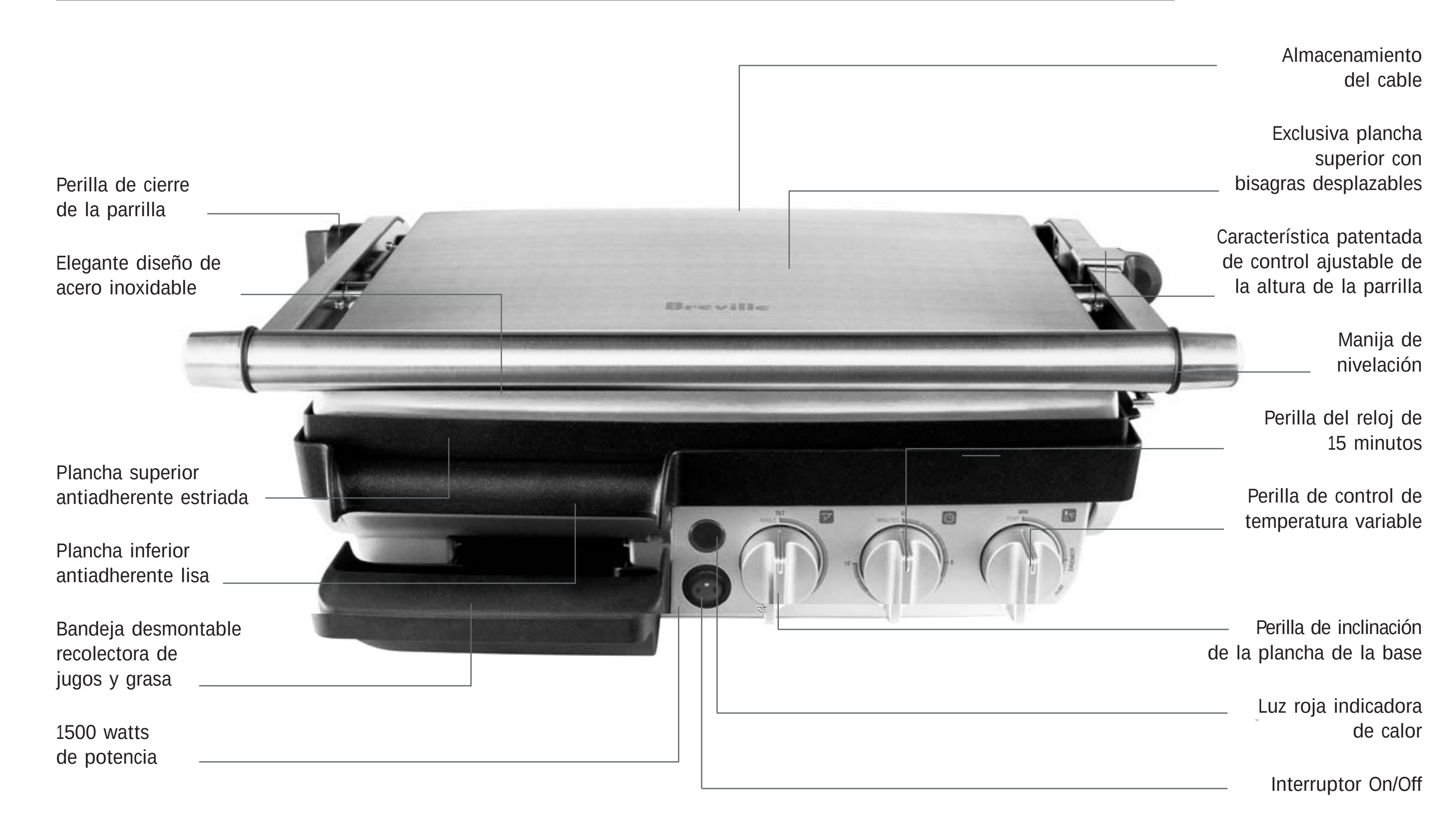
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USARLAS SÓLO EN SU HOGAR

NOTA: Su artefacto Breville cuenta con el exclusivo enchufe Assist Plug™, convenientemente diseñado con un orificio para el dedo que permite su desconexión del tomacorriente de manera fácil y segura. Por razones de seguridad, se recomienda que enchufe su artefacto Breville directamente en el tomacorriente. NO lo use en conjunto con una regleta de alimentación ni con un cable de extensión.

DECLARACIÓN ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

Su parrilla posee un cable corto como una medida de seguridad para evitar lesiones personales o daños a la propiedad causados por tirar de él, o por tropezarse o enredarse con él. No deje que los niños se acerquen a este artefacto ni que lo usen sin supervisión cercana de un adulto. Si es necesario usar un cable eléctrico más largo o si debe conectar un cable de extensión al usar este artefacto, éste se debe disponer de modo que no cuelgue del borde de una encimera, mesa o área superficial, ya que los niños pueden tirar de él o tropezarse. Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o incendios, la clasificación eléctrica del cable de extensión que use debe ser igual o superior a la potencia en watts del artefacto (la cual aparece en su cara baja).

CONOZCA SU PARRILLA Y ASADOR PARA INTERIORES DE LA SERIE DE FUNDIDOS A PRESIÓN DE BREVILLE





Funcionamiento

FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA Y ASADOR PARA INTERIORES DE LA SERIE DE FUNDIDOS A PRESIÓN DE BREVILLE


FIG 1


FIG 2


FIG 3

Retire todos los materiales promocionales y el embalaje antes del uso. Verifique que las planchas se encuentren limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielas con un paño mojado.

Cuando use la parrilla y asador para interiores por primera vez, notará que sale una fina nube de humo. Ésta es causada por el primer calentamiento de algunos de los componentes, por lo que no debe alarmarse.

PARA USAR EL ARTEFACTO COMO PARRILLA ABIERTA

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 110 V y encienda la unidad. Encienda la parrilla con el botón On/Off (encendido/apagado) en la posición "ON". La luz roja indicadora de calor se encenderá.
2. Asegúrese de que la bandeja recolectora desmontable esté correctamente insertada y puesta en el artefacto (consulte la Fig. 1)
3. Asegúrese de que la plancha superior esté en la posición de cierre para obtener un precalentamiento más eficaz.
4. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición "Flat" (horizontal).
5. Gire la perilla de control de temperatura variable a la posición "Sear" (dorar) para que se precaliente rápidamente.
6. Deje que la parrilla y asador para interiores se precaliente hasta que la luz roja indicadora de calor se apague.
7. La parrilla debe estar cerrada para poder soltar el seguro. Gire la perilla de cierre de la parrilla que se encuentra en su costado hasta la posición vertical (consulte la Fig. 2) y use la manija para tirar de la plancha superior hasta la posición de abierto (consulte la Fig. 3).

NOTA: Es importante que la plancha de la base se encuentre en posición horizontal cuando use el artefacto como una parrilla abierta.

El cierre de la parrilla se reestablecerá automáticamente luego de volver a la posición "Closed" (cerrado).

7. Cuando los alimentos se hayan cocinado, sáquelos con una espátula plástica.
8. Coloque la carne o los alimentos que va a cocinar en una de las planchas o en ambas. Consulte los tiempos de cocción en las recetas o la guía para asar a la parrilla.


FIG 3

NOTA: Use la perilla del reloj de 15 minutos para seleccionar un tiempo de precalentado o de cocción entre 1 y 15 minutos. La perilla deberá girarse completamente hacia la derecha antes de seleccionar el tiempo deseado. Cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido, sonará una campana una vez. La parrilla no se apagará sino que permanecerá encendida.

PARA USAR EL ARTEFACTO COMO PARRILLA CERRADA

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 110 V y encienda la unidad. Encienda la parrilla con el botón On/Off en la posición "ON". La luz roja indicadora de calor se encenderá.
2. Asegúrese de que la bandeja recolectora desmontable esté correctamente insertada y puesta en el artefacto (consulte la Fig. 3).
3. Asegúrese de que la plancha superior esté en la posición de cierre para obtener un precalentamiento más eficaz.
4. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición "Angle" (inclinada) o "Flat" (horizontal).
5. Gire la perilla de control de temperatura variable a la posición "Sear" para que se precaliente rápidamente.
6. Deje que la parrilla y asador para interiores se precaliente hasta que la luz roja indicadora de calor se apague.
7. Use la manija para tirar de la plancha superior hacia la posición en 90°.
8. Coloque la carne o los alimentos que va a cocinar en la plancha de la base. Consulte los tiempos de cocción en las recetas o la guía para asar a la parrilla.

NOTA: La parrilla y asador para interiores se puede usar para cocinar alimentos tanto en la posición abierta como cerrada.

9. Use la manija para cerrar la plancha superior. La plancha superior posee un sistema de bisagras desplazables que está diseñado para presionar los alimentos uniformemente. El control de la altura de la parrilla en el costado derecho de la plancha superior se


FIG 4

usa para ajustarla al grosor de los alimentos. La manija de nivelación del costado derecho de la parte superior de la parrilla se puede usar para nivelar la plancha superior (consulte la Fig. 4). La plancha superior se debe bajar completamente para lograr el efecto de las marcas de parrilla sobre los alimentos.

10. Cuando los alimentos se hayan cocinado, use la manija para abrir la plancha superior. Saque los alimentos con una espátula plástica.

NOTA: La luz roja indicadora de calor se encenderá y apagará en ciclos durante el proceso de cocción para indicar que se mantiene la temperatura correcta.

COMO PRENSA PARA PANINI

1. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 110 V. Encienda la parrilla con el botón On/Off en la posición “ON”. La luz roja indicadora de calor se encenderá.
2. Asegúrese de que la bandeja recolectora desmontable esté correctamente insertada y puesta en el artefacto.
3. Asegúrese de que la plancha superior esté en la posición de cierre para obtener un precalentamiento más eficaz cocina.
4. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”.
5. Gire la perilla de temperatura variable hasta la posición “Panini”.
6. Deje que la parrilla y asador para interiores se precaliente hasta que la luz roja indicadora de calor se apague.
7. Durante este tiempo, prepare el panini y colóquelo en la plancha de la base. Siempre coloque los paninis orientados hacia la parte trasera de la plancha de la base.
8. Use la manija para cerrar la plancha superior. La plancha superior posee un sistema de bisagras desplazables que está diseñado para presionar los paninis uniformemente. El control de la altura de la parrilla en el costado derecho de la plancha superior se usa para ajustarla al grosor de los paninis. La manija de nivelación del costado derecho de la parte superior de la parrilla se puede usar para nivelar la plancha superior.

NOTA: Siempre deje que la parrilla y asador para interiores se precaliente hasta que la luz roja indicadora de calor se apague.

PRECAUCIÓN: DESENROLLE COMPLETAMENTE EL CABLE DE SU ALMACENAMIENTO ANTES DE USARLO.

9. El tostado debiera demorar de 5 a 8 minutos. El tiempo exacto de tostado dependerá de sus preferencias. También dependerá del tipo de pan y del relleno usado.

10. Cuando el panini se haya cocinado, use la manija para abrir la plancha superior. Saque el panini con una espátula plástica. Nunca use pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las planchasUsing the Adjustable Grilling Height Control feature.

USO DE LA CARACTERÍSTICA DE CONTROL AJUSTABLE DE LA ALTURA DE LA PARRILLA

Su parrilla y asador para interiores incluye una característica de control ajustable de la altura de la parrilla, que le permite fijar la plancha superior en un rango de posiciones por sobre la plancha de la base.


FIG 5


FIG 6

Esto permite usar su parrilla y asador para interiores como una tostadora abierta, ideal para tostar sándwiches abiertos con ingredientes derretidos tipo panini. También se puede usar para asar ingredientes delicados como pescado y panes de hamburguesa sin aplastarlos.

1. Deje que la parrilla y asador para interiores se precaliente hasta que la luz roja indicadora de calor se apague.

2. Coloque los alimentos que va a asar en la plancha de la base.

3. Mueva la abrazadera de control ajustable de la parrilla del costado derecho de ella hasta la altura deseada (consulte la Fig. 5).

4. Baje lentamente la plancha superior con la manija de nivelación del costado derecho superior de la plancha hasta que se apoye en la posición adecuada sobre los alimentos (consulte la Fig. 6).

5. La plancha superior irradiará el calor deseado a los ingredientes que se van a derretir, tales como queso o alimentos ligeramente asados

NOTA: El control ajustable de la altura de la parrilla se puede mover de forma de acomodarse al grosor de los alimentos deslizando la abrazadera hacia delante o hacia atrás por el brazo.

PERILLA DE INCLINACIÓN DE LA PLANCHA DE LA BASE

1. Para colocar la plancha de la base en posición inclinada, sólo gire su perilla de inclinación hacia la izquierda hasta que alcance la posición “Angle”. Esta posición es conveniente para lograr el máximo escurrimiento de grasas cuando se usa la parrilla y asador para interiores como una parrilla cerrada.

2. Para colocar la plancha de la base en posición horizontal, gire la perilla de inclinación de la plancha de la base hacia la derecha hasta que alcance la posición “Flat”. Esta posición es ideal para cocinar salchichas, panqueques, huevos, etc. cuando se necesita una plancha horizontal de manera que los alimentos no se corran ni resbalen de la parrilla. Es importante usar la posición horizontal cuando se usa la parrilla y asador para interiores como una parrilla abierta.



PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE

La parrilla y asador para interiores de Breville cuenta con una perilla de control de temperatura variable que permite cocinar una variedad de alimentos. Sólo seleccione la temperatura apropiada para los alimentos que cocina.

Con la perilla en la posición “Sear”, la temperatura se ajusta correctamente para asar a la parrilla carnes u otros alimentos.

Con la perilla en la posición “Panini”, la temperatura se ajusta correctamente para tostar paninis.

PERILLA DEL RELOJ DE 15 MINUTOS

La parrilla y asador para interiores de Breville cuenta con un reloj de 15 minutos que le permite controlar el tiempo transcurrido durante el precalentamiento o la cocción. Para fijar el reloj, sólo gire por completo la perilla hacia la derecha hasta la posición “15” y luego hacia la izquierda para seleccionar los minutos deseados. El reloj sonará una vez cuando haya transcurrido el tiempo deseado. La parrilla no se apagará, sino que permanecerá encendida.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS AL ASAR A LA PARRILLA

CARNE

Para obtener los mejores resultados al asar a la parrilla, use cortes de carne que sean lo suficientemente gruesos para que toquen tanto la plancha superior como la plancha de la base cuando la parrilla y asador para interiores esté cerrada.

CORTES RECOMENDADOS

Carne de res	Lomo (New York), rabadilla, ojo de costilla (filete escocés), filete.
Carne de cordero	Cortes de bistec de pierna de cordero, filete, ojo de lomo, chuletas y cordero cortado en cubitos.
Carne de cerdo	Bistecs de lomo cortados en forma de “mariposa”, costillas, bistecs de pierna, filetes, cerdo cortado en cubitos.

Se pueden usar cortes más duros, como el corte de res del cuarto delantero, el bistec de tapa de nalga, los cuartos delanteros de cordero o los cortes del cuello. Para ablandar estos cortes, déjelos en adobo durante algunas horas o durante la noche en un adobo con vino o vinagre para ayudar a romper el tejido conjuntivo.

No se recomienda cocinar alimentos con huesos gruesos como las chuletas de vacuno.

No sale la carne antes de cocinarla. La sal extraerá todos los jugos de la carne, endureciéndola.

Si usa una receta de adobo o carnes previamente adobadas del carnicero, escurra el exceso de adobo y seque la carne con papel de cocina antes de colocarla en la parrilla y asador para interiores. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que pueden quemar la plancha de la parrilla cuando se cocinan.

No cocine demasiado la carne; es mejor servir algunas carnes a punto y jugosas.

No pinche la carne con un tenedor ni la corte mientras cocina, ya que esto hará que los jugos escurran, dando como resultado un bistec más duro y seco. En su lugar use pinzas.

Cuando saque trozos de pescado, use una espátula plástica plana resistente al calor para sostener el alimento.

Hervir las salchichas puede reducir la necesidad de pincharlas antes de cocinarlas.

GUÍA DE LA PARRILLA Y ASADOR

La parrilla y asador de contacto es una manera saludable y eficaz de cocinar. Los tiempos de cocción son aproximados debido a las diferencias del grosor de los ingredientes.

NOTA: Estos tiempos hacen referencia a la parrilla cerrada y en la posición de contacto.

INGREDIENTE Y TIPO	TIEMPO DE COCCIÓN
Carne de res	
• Bistec de lomo	3 minutos hasta que queden poco cocidos 5 a 6 minutos hasta que queden bien cocidos
• Bistec pequeño	1 a 2 minutos
• Hamburguesas	4 a 6 minutos
Carne de cerdo	
• Filete	4 a 6 minutos
• Bistecs de lomo	
Carne de cordero	
• Lomo	3 minutos
• Chuletas	4 minutos
• Bistecs de pierna	4 minutos
Salchichas	
• Delgadas	3 a 4 minutos
• Gruesas	6 a 7 minutos

INGREDIENTE Y TIPO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pollo	
• Filete de pechuga	6 minutos o hasta que se cueza por completo
• Filete de muslo	4 a 5 minutos o hasta que se cueza por completo
Panini	3 a 5 minutos o hasta que se dore
Verduras rebanadas a 1/2" (1.25 cm) de espesor	
• Berenjenas	3 a 5 minutos
• Calabacitas	
• Batatas	
Mariscos	
• Filete de pescado	2 a 4 minutos
• Croquetas de pescado	3 a 5 minutos
• Pulpo (limpio)	3 minutos
• Camarones	2 minutos
• Ostiones	1 minuto
• octopus (cleaned)	3 minute
• shrimp	2 minutes
• scallops	1 minute


LIMPIEZA

CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de la limpieza, apague la parrilla con el botón On/Off, apague el tomacorriente y desenchufe. Deje que la parrilla y asador para interiores se enfríe antes de limpiarlo. El artefacto es más fácil de limpiar cuando está levemente tibio.

Siempre limpie la parrilla y asador para interiores después de cada uso a fin de evitar la acumulación de restos de alimentos horneados.

Limpie las planchas con un paño suave para eliminar los restos de alimentos. Para eliminar los restos de alimentos horneados, vierta un poco de agua tibia con detergente sobre éstos y luego limpie con una esponja plástica no abrasiva.

NOTA: Las planchas están revestidas con una superficie antiadherente, así es que no use abrasivos.

No use rociadores en los revestimientos antiadherentes ya que afectarán el rendimiento de la superficie antiadherente en las planchas.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOLECTORA DE JUGOS Y GRASA

Retire y vacíe la bandeja después de cada uso, y lávela con agua jabonosa tibia. Evite el uso de esponjas o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie.

Enjuáguela y séquela completamente con un paño suave y limpio, y vuelva a colocarla.

ADVERTENCIA: NO SUMERJA NINGUNA PARTE DE LA PARRILLA Y ASADOR PARA INTERIORES DE BREVILLE EN AGUA O ALGÚN OTRO LÍQUIDO.

REVESTIMIENTO DE QUANTANIUM RESISTENTE AL RAYADO

La plancha inferior de su parrilla y asador para interiores cuenta con un revestimiento antiadherente resistente al rayado que hace más seguro el uso de utensilios metálicos al cocinar.

Independiente de esto, Breville recomienda que se tenga cuidado con el revestimiento antiadherente, en especial cuando se usan utensilios metálicos.

No use objetos filosos ni corte alimentos dentro de la parrilla y asador para interiores. Breville no será responsable de daños al revestimiento antiadherente si se usaron inadecuadamente utensilios metálicos.

Cocinar en una superficie antiadherente reduce la necesidad de aceite, los alimentos no se pegan y la limpieza es más fácil.

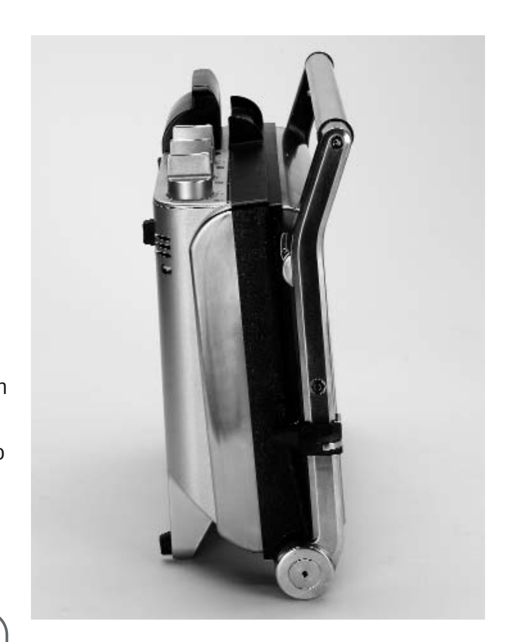
Cualquier decoloración que pueda producirse sólo restará valor al aspecto de la parrilla y asador para interiores, pero no afectará el rendimiento de cocción.

Cuando limpie el revestimiento antiadherente, no use esponjas metálicas ni ningún otro abrasivo. Lávelo con agua jabonosa caliente. Elimine los restos rebeldes con una esponja plástica no abrasiva o con una escobilla de lavado de nylon.

ALMACENAMIENTO

Para almacenar la parrilla y asador para interiores:

1. Apague el artefacto con el botón On/Off y desconecte el cable del tomacorriente.
2. Deje enfriarse completamente la parrilla y asador para interiores.
3. Deslice la abrazadera de almacenamiento hacia la manija delantera hasta la posición “Lock”, de modo que las planchas superior e inferior queden cerradas.
4. Deslice la bandeja recolectora desmontable en su lugar.
5. Enrolle el cable en el área de almacenamiento del cable debajo del artefacto.
6. Almacene sobre una superficie plana, seca y nivelada.



NOTA: Para mayor comodidad, la parrilla y asador para interiores se puede almacenar en posición vertical.



Recetas

HAMBURGUESA AUSTRALIANA

Porciones: 4

500g de carne molida
1 taza de pan fresco rallado
1 cebolla pequeña pelada y picada muy fina
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharada de perejil picado
1 huevo ligeramente batido
Para cocinar y servir:
4 lonjas de tocino
4 panes de hamburguesa o panecillos integrales
1 lata de 250g de rebanadas delgadas de remolacha escurridas
2 tomates roma cortados en rebanadas muy delgadas
Salsa de tomate
4 rebanadas de queso cheddar
¼ de cogollo de lechuga crujiente en tiras

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle bien todos los ingredientes en un recipiente grande. Forme 4 hamburguesas. Deje aparte.
2. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla y deje que la plancha superior descanse sobre las hamburguesas. Ajuste el control de la altura de la parrilla al nivel del grosor de las hamburguesas. Cocine durante 4–5 minutos o hasta obtener la cocción necesaria.
3. Coloque el tocino sobre la parrilla y cocínelo durante 2 minutos. Unte un poco de mantequilla o margarina en los panes de hamburguesa.
4. Coloque una hamburguesa en cada pan y cubra con tocino, remolacha, tomate, salsa de tomate y queso. Agregue la lechuga a las hamburguesas y coloque las mitades de los panes encima.

Sirva inmediatamente.

FILETES DE POLLO TERIYAKI

Porciones: 4

1 cucharada de mirin
2 cucharadas de salsa de soya
2 cucharaditas de azúcar granulada muy fina
2 cucharaditas de sake para cocinar
2 filetes de pechuga de pollo cortada por la mitad a lo largo
Para servir:
Gajos de limón
Arroz al vapor
Ensalada de hojas verdes

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle el mirin, la salsa de soya, el azúcar y el sake. Coloque el pollo en una bandeja para horno de acero inoxidable y vierta el adobo preparado. Deje reposar durante 30 minutos antes de cocinar.
2. Coloque el pollo sobre la parrilla y deje que la plancha superior descanse suavemente sobre él.
3. Cocine durante 4–5 minutos hasta que el pollo se haya cocido completamente.
4. Retírelo de la parrilla y déjelo reposar durante 5 minutos antes de servir sobre una base de arroz al vapor. Decore con gajos de limón y acompañe con una ensalada de hojas verdes.

BROCHETAS DE CORDERO AL ORÉGANO

Porciones: 4

1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharada de hojas de orégano seco
500g de lomo de cordero cortado en cubos de
3 cm cubiertos con pimienta negra recién molida
Pinchos de madera humedecidos en agua
Para servir:
Hojas de ensalada
Aceitunas negras
Queso fetta desmenuzado

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle el aceite con el jugo de limón y el ajo en un recipiente grande. Agregue el cordero y déjelo en adobo durante 30 minutos antes de ensartarlo en los 4 pinchos para brochetas.
2. Sazone cada brocheta abundantemente con pimienta y colóquelas sobre la parrilla.
3. Deje que la plancha superior descanse suavemente sobre el cordero. Cocine durante 4–5 minutos.
4. Sirva con pan crujiente y ensalada griega de hojas, aceitunas negras y queso fetta desmenuzado.

PULPITO CON CHILE Y AJO

Porciones: 4

750g de pulpito limpio
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de chile dulce estilo Thai
El jugo y la ralladura de 1 lima
1 cucharadita de ajo picado
Para decorar:
Gajos de lima
Ramitos de cilantro
Para servir:
Cueza ligeramente al vapor los fideos vermicelli.

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. En un recipiente grande, mezcle el pulpito con aceite, la salsa de chile, la ralladura y el jugo de la lima, y el ajo. Mezcle todo muy bien y sazone con pimienta.
2. Coloque el pulpito sobre la parrilla precalentada y baje la prensa. Deje cocinar durante 3 minutos.
3. Retire de la parrilla y sirva sobre los fideos vermicelli, decore con la lima y el cilantro.

FILETE DE CORTE ESTILO NEW YORK ADOBADO

Porciones: 4

1 taza de vino tinto
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mostaza dijon
1 cucharadita de ajo picado
4 filetes de corte estilo New York
Para servir:
Puré de papas cremoso
Ensalada verde crujiente

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle el vino, el aceite, la mostaza y el ajo en un frasco con tapa de rosca y agite bien. Coloque los filetes en un plato bajo y vierta el adobo.
2. Deje en adobo a temperatura ambiente durante 30 minutos a 1 hora.
3. Retire los filetes del adobo y colóquelos en la parrilla. Cocine durante 3 minutos hasta que queden poco cocidos.
4. Sirva con puré de papas cremoso y una ensalada crujiente.

FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO CON CORTEZA DE ESTRAGÓN Y PIMIENTA

Porciones: 4

2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de hojas de estragón seco
Pimienta negra recién molida
4 filetes de salmón del atlántico que pesen aproximadamente 180g cada uno
Para decorar:
Gajos de lima o de limón
Para servir:
Papas pequeñas al vapor

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle el aceite con el estragón y una capa generosa y gruesa de pimienta negra molida.
2. Pinte el salmón por ambos lados con la mezcla y colóquelo en la parrilla.
3. Ajuste el control de la altura de la parrilla hasta que la plancha superior apenas toque la superficie del filete de pescado.
4. Deje cocinar durante 2 minutos para que el pescado se dore por el exterior y quede color rosa en el interior. Cocine durante 2 minutos más para que se cueza completamente.
5. Retire de la parrilla y sirva inmediatamente con las papas al vapor.

BISTECS DE CORDERO EN VINO TINTO Y ROMERO

Porciones: 8

8 bistecs de cordero de 125g
2 cucharadas de hojas de romero
⅓ taza de vino tinto
Pimienta negra recién molida
¼ de cucharadita de ajo machacado
Para servir:
Habichuelas al vapor

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Coloque los bistecs en un plato bajo. Mezcle el romero, el vino, la pimienta y el ajo. Vierta sobre los bistecs. Deje en adobo durante un mínimo de 20 minutos.
2. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla. Coloque los bistecs preparados en la parrilla estriada y cocine durante 3 minutos cada lado hasta que se cocinen a su gusto. Sirva con las habichuelas al vapor.

CHULETAS DE CORDERO EN CURRY VERDE ESTILO THAI

Porciones: 4

1 cucharada de pasta de curry verde estilo Thai
3 cucharadas de crema de coco
1 cucharada de cilantro picado
12 chuletas de cordero desgrasadas
Para servir:
Arroz y verduras al vapor

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Mezcle la pasta de curry, la crema de coco y el cilantro. Esparza sobre las chuletas y deje en adobo durante 20 minutos.
2. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla, coloque las chuletas sobre la parrilla estriada y cocine durante 3 minutos por cada lado o hasta que se cocinen a su gusto. Sirva con arroz y verduras al vapor.

ENSALADA DE RES CON CHILE Y CASTAÑAS DE CAJÚ

Porciones: 4

500g de bistec de cadera o lomo
3 chiles rojos suaves picados
2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharadita de jengibre machacado
½ de cucharadita de ajo machacado
Verduras para ensalada
Para servir:
½ taza de castañas de cajú picadas
Salsa de soya

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Corte el bistec en tiras delgadas y mézclelas con el chile, la soya, el jengibre y el ajo. Deje en adobo durante 20 minutos.
2. Coloque las verduras para ensalada en recipientes individuales.
3. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla y cocine el bistec en la plancha horizontal durante 1–2 minutos por cada lado.
4. Coloque sobre las verduras y esparza las castañas de cajú y la salsa de soya.

COL CHINA PEQUEÑA ASADA A LA PARRILLA CON SALSA DE OSTRAS

4 coles chinas pequeñas (50g cada una)
2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharada de salsa de ostra
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharaditas de azúcar morena

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Elimine las hojas exteriores de la col china y pártala por la mitad. Lávela bien. Precaliente la parrilla a fuego medio.
2. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla y cocine la col china en la plancha horizontal durante 2 minutos o hasta que esté tierna.
3. Para preparar la salsa de ostras, mezcle la soya, la salsa de ostras, el jugo de limón y el azúcar. Sirva la col china cubierta con la salsa.

PINCHOS DE POLLO AL LIMÓN CON MIEL

Porciones: 4

500g de filetes de pechuga de pollo
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de miel
2 cucharaditas de semillas de sésamo
1 cucharadita de jengibre rallado
Pinchos de madera humedecidos en agua
Para servir:
Arroz basmati al vapor
Verduras al vapor

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Corte el pollo en tiras delgadas y ensártelo en los 8 pinchos. Coloque los pinchos sobre la parrilla inferior precalentada y baje la plancha superior. Deje cocinar durante 3 minutos o hasta que esté completamente cocido.
2. Mientras se cocina el pollo, mezcle el jugo de limón, la miel, el sésamo y el jengibre. Sirva los pinchos sobre el arroz al vapor y vierta la salsa de limón con miel. Sirva con las verduras y el arroz basmati al vapor.

POLLO A LA PARRILLA CON TOMILLO LIMONERO

Porciones: 4

4 filetes de pechuga de pollo
2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cucharaditas de ajo machacado
2 cucharadas de hojas de tomillo limonero
1 cucharadita de cáscara de limón rallada
2 cucharadas de jugo de limón
Pimienta negra partida
Para servir:
Gajos de limón
Ensalada verde crujiente

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Coloque las pechugas de pollo en un plato bajo grande. Mezcle bien el aceite, el ajo, el tomillo limonero, la cáscara y el jugo de limón más la pimienta. Vierta sobre las pechugas de pollo. Deje en adobo durante 15 minutos.

2 Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla, coloque el pollo sobre la parrilla estriada y cocine durante 3 minutos por cada lado o hasta que se cocine a su gusto. Corte las pechugas diagonalmente, sirva con los gajos de limón y una ensalada verde.

SALMÓN ADOBADO EN LIMÓN Y SOYA

Rinde 4 porciones como entrada
300g de filete de salmón sin piel
2 cucharadas de salsa de soya
1 cucharadita de pasta de wasabi
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharaditas de aceite de sésamo
Para servir:
Jengibre en vinagre
Espinaca salteada

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Corte el salmón en rebanadas finas de 1 cm. Mezcle la soya, el wasabi, el jugo de limón y el aceite de sésamo. Vierta sobre el salmón y deje en adobo durante 20 minutos.

2. Gire la perilla de inclinación de la plancha de la base a la posición “Flat”, abra la parrilla, coloque el salmón en la plancha horizontal durante 20–30 segundos por cada lado o hasta que se dore. Sirva el salmón con la espinaca y el jengibre.

LANGOSTINOS EN JENGIBRE PICANTE

Porciones: 4

1 kg de langostinos pelados con las colas intactas
1 cucharadita de ajo machacado
¼ taza de salsa de soya
¼ taza de vino blanco seco
1 cucharada de jengibre rallado muy fino
350ml de salsa de chile dulce estilo Thai
Pinchos de madera humedecidos en agua
Para servir:
Arroz al jazmín al vapor
Brócoli chino salteado

Precaliente la parrilla y el asador para interiores hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Pinche los langostinos en los pinchos húmedos, aproximadamente 4 en cada uno.

2. Mezcle bien los ingredientes restantes y viértalos sobre los pinchos de langostinos. Coloque los pinchos en la parrilla precalentada y baje la plancha superior, cocine durante 1 minuto o hasta que estén rosados y tiernos. Sirva con arroz y brócoli al vapor.

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS

Porciones: 4

4 bagels partidos
4 cucharadas de queso crema
8 rebanadas de salmón ahumado
6 chalotes pelados y picados en rebanadas muy finas a lo largo
1 cucharada de alcaparras escurridas y picadas
1 limón
Pimienta negra recién molida

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición “Panini” hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Unte la base de los bagels con queso crema. Coloque las rebanadas de salmón encima, divida los chalotes en los 4 bagels, esparza las alcaparras y bañe con el jugo de limón. Sazone con pimienta y coloque la tapa del bagel.
2. Coloque en la parrilla precalentada y deje que la plancha superior descanse suavemente sobre los bagels usando el control ajustable de la altura de la parrilla.
3. Deje tostar durante 1½ minutos o hasta obtener la cocción necesaria. Retírelo de la prensa y sírvalo inmediatamente.

BAGEL CON PAVO AHUMADO, ARÁNDANO Y QUESO CAMEMBERT

Porciones: 4

4 bagels partidos
Mantequilla o margarina
4 rebanadas de pechuga de pavo ahumado cortadas en mitades
3 cucharadas de salsa de arándanos
1 taza de brotes de chícharos
1 queso camembert pequeño cortado en rebanadas delgadas

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición “Panini” hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Unte un poco de mantequilla o margarina en los bagels. Coloque la mitad de las rebanadas de pavo en los bagels. Esparza la salsa de arándanos. Cubra con los brotes de chícharos, luego las rebanadas de camembert y finalmente el resto del pavo.
2. Coloque en la parrilla precalentada y deje que la plancha superior descanse suavemente sobre los bagels usando el control ajustable de la altura de la parrilla.
3. Deje tostar durante 1½ minutos o hasta obtener la cocción necesaria. Retírelo de la prensa y sírvalo inmediatamente.

JAMÓN DE PIERNA Y MOSTAZA A LA ANTIGUA SOBRE PAN INTEGRAL

Porciones: 4

8 rebanadas grandes de pan integral
Mantequilla o margarina
4 rebanadas de jamón de pierna
3 cucharadas de mostaza a la antigua (con semillas)
1 aguacate pelado y cortado en rebanadas delgadas bañadas en jugo de limón
1 tomate madurado en la planta rebanado
6–8 hojas interiores de lechuga romana en trozos grandes

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición “Panini” hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Unte un poco de mantequilla o margarina en el pan. Coloque el jamón sobre la mitad del pan y unte con mostaza. Coloque el aguacate encima, luego el tomate y finalmente las hojas de lechuga.
2. Cubra con el resto de las rebanadas de pan y colóquelo en la parrilla, deje que la prensa descanse suavemente sobre el pan hasta que esté dorado.
3. Retírelo de la prensa. Corte cada panini por la mitad y sírvalos inmediatamente.

POLLO AHUMADO CON ALBAHACA Y MANGO FRESCO

Porciones: 4

8 rebanadas grandes de pan integral
Mantequilla o margarina
250g de pollo ahumado (disponible en las mejores fiambrerías y supermercados), se puede reemplazar por pollo rostizado al carbón
1 mango maduro mediano pelado y rebanado
3–4 cucharadas de mayonesa hecha con todo el huevo
1½ taza de hojas de albahaca en trozos grandes
Pimienta negra recién molida

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición “Panini” hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Unte un poco de mantequilla o margarina en el pan. Coloque el pollo sobre la mitad
   P o a s l b a h a c i r a s p u e d e

   en la posición “Panini” hasta que se apague la
   1.

PASTRAMI SOBRE PAVO CON MAYONESA A LA MOSTAZA

Porciones: 6

1 pan turco cortado en 6 trozos iguales
Mantequilla o margarina
18 rebanadas de pastrami
6 cucharadas de mayonesa a la mostaza
2 tomates madurados en la planta rebanados
2 tazas de hojas de espinaca pequeña
12 rebanadas de queso estilo suizo
Pimienta negra recién molida

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición "Panini" hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Corte cada trozo del pan turco por el centro y deje a un lado los extremos. Unte un poco de mantequilla o margarina en el pan turco. Divida el pastrami en el pan turco. Unte el pastrami con la mayonesa a la mostaza.
2. Coloque las rebanadas de tomate encima y luego, las hojas de espinaca pequeña. Coloque el queso sobre cada pan turco y luego, cubra con las rebanadas de pan reservadas.
3. Coloque el pan turco en la parrilla precalentada y deje que la parrilla descanse suavemente sobre el pan.
4. Deje cocinar hasta que el pan esté ligeramente dorado y el queso se haya derretido un poco.

PAN TURCO CON SALAME, BOCCONCINI Y PESTO

Porciones: 6

1 pan turco cortado en 6 trozos iguales
Mantequilla o margarina
18 rebanadas de salame italiano o español
6 bocconcinni en rebanadas
1 cajita de tomates pera cortados en mitades
1 taza de pesto (disponible en las mejores fiambrerías y supermercados)

Precaliente la parrilla y el asador para interiores en la posición "Panini" hasta que se apague la luz indicadora de calor.

1. Corte cada trozo del pan turco por el centro y deje a un lado los extremos. Unte un poco de mantequilla o margarina en el pan turco. Divida el salame en el pan turco. Coloque el bocconcinni encima y luego, los tomates pera.
2. Cubra con pesto y con las rebanadas de pan reservadas.
3. Coloque en la parrilla precalentada y deje que la prensa descanse suavemente sobre el pan.
4. Deje cocinar hasta que el pan turco esté ligeramente dorado.

SERVICIO AL CLIENTE UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

HWI/Breville® le garantizá que esté producto se encuentrá libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con esté aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones.
HWI/Metro-Thebe, INC.

NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten está exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que está explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA REFERENCIAS FUTURAS!!!

Está garantía le da derechos especifícos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.

Breville

Centres Breville de service à la clientèle

US Customers

Mail: 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Clients au Canada

Courrier: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Téléphone: Service à la clientèle
1(866) BREVILLE

Courriel Service à la clientèle
askus@breville.ca

www.breville.com

Modèle 800GRXL

Émission 1/05

Code d'emballage: AM

Est une marque déposée enregistrée de Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
2851 E. Las Hermanas Street, Rancho Dominguez, CA 90221-5507 USA
Tel 1866 BREVILLE
2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montréal) Québec, H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

En raison des améliorations constantes apportées au concept ou à d'autres éléments, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce livret.



Breville

GRIL
BARBECUE D'INTÉRIEUR

GRIL

ET BARBECUE D'INTÉRIEUR

TABLE DES MATIÈRES



Félicitations

De votre achat d'un nouveau gril et barbecue de Breville

Inspiré par la conviction que des repas sains et faibles en gras peuvent être savoureux, votre gril et barbecue d'intérieur de Breville est conçu avec des caractéristiques innovatrices et des composantes robustes qui garantissent un rendement maximal et des repas sains et savoureux.

Lorsque nous avons préparé ce livret, notre but était de vous apporter la base essentielle à partir de [redacted] pourriez commencer à explorer les différente[redacted] pratiques de vous servir quotidiennement de [redacted] 800GRXL. Faisant partie de la gamme de pro[redacted] série en métal moulé, le 800GRXL représente [redacted] idéale de préparer des repas nutritifs.

Nous voudrions simplement vous remercier e[redacted]

d'en profiter!

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION



Chez Breville nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou des blessures, n'immergez ni l'appareil, ni la fiche ou le cordon dans aucun liquide.
- Servez-vous toujours du gril sur une surface plane et sèche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Lorsque vous vous servez de cet appareil, veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés.
- Pour les surfaces sensibles à la chaleur, l'usage d'un tapis isolant est recommandé.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four très chaud.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir alors qu'il pourrait être tiré par des enfants et les faire trébucher. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces brûlantes ou se nouer.
- Les jeunes enfants ou les personnes handicapées devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou ne s'en servent d'une manière inadéquate.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer, lorsqu'il ne sert pas ou avant le nettoyage et l'entreposage.
- Lors du nettoyage de cet appareil, ne vous servez ni d'abrasifs, ni d'agent de nettoyage caustique ni de produit à nettoyer les fours.
- Ne vous servez de cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Ne contient aucune pièce susceptible d'être réparée par l'utilisateur.
- Seul un personnel qualifié peut réparer cet appareil.
- Ne vous servez pas de cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appariel san que le plateau soit installe adequatement.

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT SON NETTOYAGE. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT D'INSTALLER OU D'ENLEVER DES PIÈCES.
L'USAGE D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT DE L'APPAREIL POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.
RETIREZ ENTIÈREMENT LE CORDON DE SON COMPARTIMENT AVANT L'USAGE

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.
À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

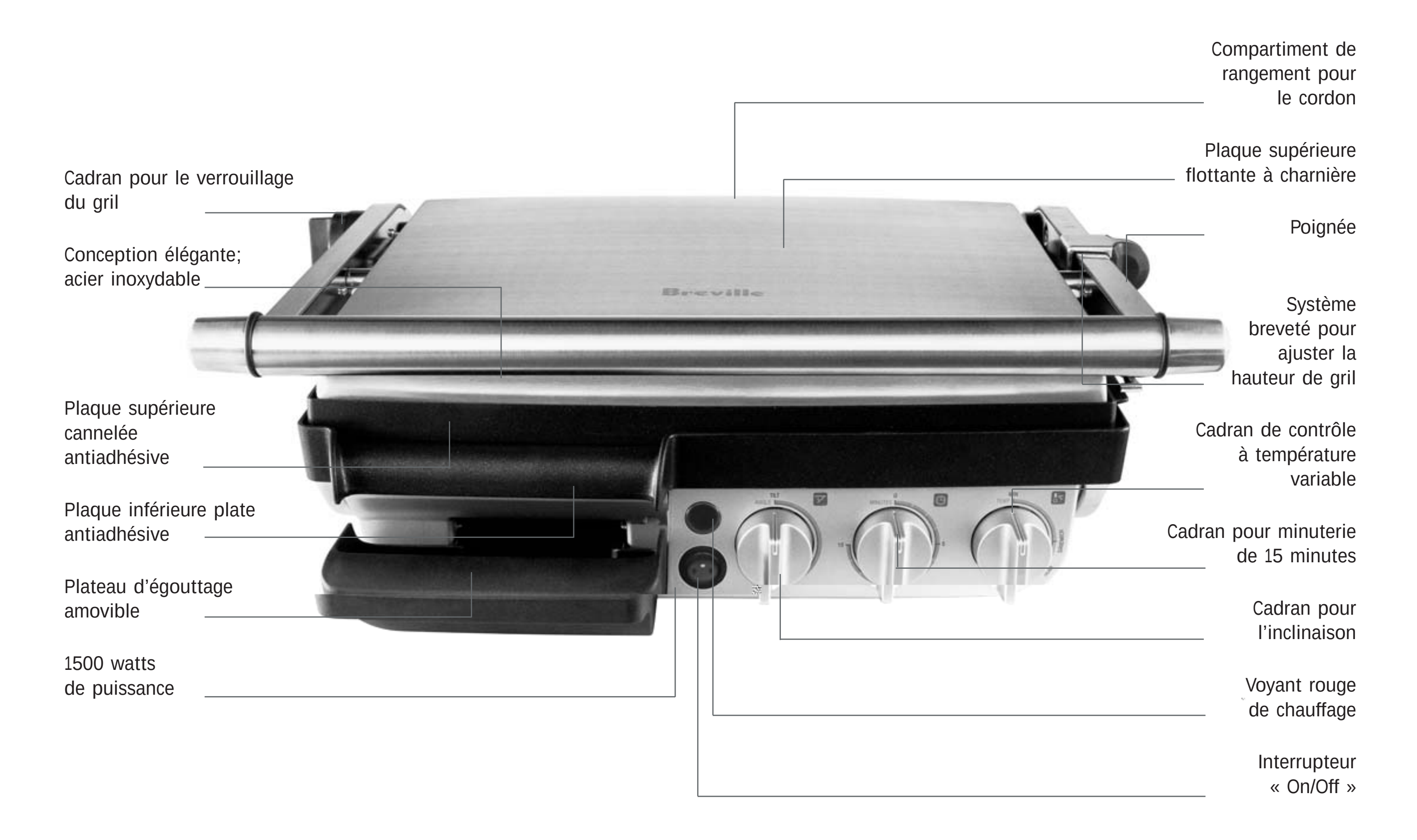
- Brancher dans la prise murale. Pour débrancher, veillez à éteindre l'appareil avant de procéder au débranchement.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Il faut faire très attention lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou autres liquides très chauds.

NOTEZ: Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist Plug™ doté d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité.
Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise SANS vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre gril est équipé d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les commotions électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de celui-ci).

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL ET BARBECUE D'INTÉRIEUR DE BREVILLE



LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL ET BARBECUE D'INTÉRIEUR DE BREVILLE


FIG 1


FIG 2


FIG 3

Enlevez tous les documents publicitaires ainsi que les matériaux d'emballage avant de vous servir de l'appareil. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et libres de toute poussière. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon humide.

Lorsque vous vous servirez de votre gril pour la première fois, vous remarquerez peut-être une brume fine. Cela est causé par le réchauffement de certains des composants. Ne vous en inquiétez pas.

POUR USAGE COMME GRIL OUVERT

1. Branchez la fiche dans une prise de 110v et mettez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume indiquant que le gril chauffe.
2. Veillez à ce que le plateau d'égouttage amovible soit inséré correctement et placé vers l'arrière de l'appareil (voir fig.1).
3. Assurez-vous que la plaque supérieure est en position fermée pour un échauffement plus efficace.
4. Mettez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane).
5. Tournez le cadran de contrôle variable de la température à la position « Sear » pour un échauffement plus rapide.
6. Laissez l'appareil s'échauffer jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
7. Le gril doit être fermé pour libérer le verrou. Tournez le cadran de verrouillage situé sur le côté du gril à la position verticale (voir fig. 2) et servez-vous de la poignée pour tirer la plaque supérieure en position ouverte (voir fig. 3).

Notez: Il est important que la plaque inférieure soit en position « Flat » (plane) si l'appareil sert de gril ouvert.

Notez: Le verrou du gril se réenclenchera automatiquement lorsqu'il sera remis à la position « Closed » (fermée).

8. Placez la viande ou les aliments à faire cuire sur l'une des plaques ou les deux. Consultez les recettes ou le guide pour les temps de cuisson.
9. Lorsque les aliments sont cuits, enlevez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

Notez: Servez-vous du cadran à minuterie de 15 minutes pour choisir un temps de réchauffement ou de cuisson entre 1 et 15 minutes. Il faut tourner le cadran de la minuterie jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre avant de choisir un temps de réchauffement ou de cuisson. Lorsque le temps choisi est passé, un timbre retentira une fois. Le gril ne s'éteindra pas et continuera de chauffer.


FIG 3

POUR USAGE COMME GRIL FERMÉ

1. Insérez la fiche dans une prise de 110v et mettez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est correctement inséré et placé vers l'arrière de l'appareil (voir fig. 3).
3. Veillez à ce que la plaque supérieure soit dans la position fermée pour un réchauffement plus efficace.
4. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Angle » ou « Flat » (plane).
5. Placez le cadran de contrôle variable de la température à la position « sear » pour un réchauffement plus rapide.
6. Laissez l'appareil se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
7. Servez-vous de la poignée pour pousser la plaque supérieure à la position 90 degrés.
8. Placez la viande ou les aliments à faire cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Consultez les recettes de grillades ou le guide pour les temps de cuisson.

Notez: Le gril et barbecue intérieur peut servir à faire cuire des aliments qu'il soit en position fermée ou ouverte.

9. Servez-vous de la poignée pour fermer la plaque supérieure. Celle-ci est équipée d'un système à charnière conçu pour exercer une pression égale sur les aliments. Le contrôle de la hauteur de gril sur le côté droit de la plaque supérieure sert à procéder à des ajustements selon l'épaisseur des aliments. La poignée située sur le côté droit de la partie supérieure du gril peut servir à mettre la plaque supérieure à niveau (voir fig. 4). La plaque supérieure doit être abaissée au maximum pour créer des marques de grillade sur les aliments.



10. Lorsque les aliments sont cuits, servez-vous de la poignée pour ouvrir la plaque supérieure. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Notez: Le voyant rouge s'éteint et s'allume plusieurs fois pendant le processus de cuisson ce qui indique qu'une température correcte est constamment maintenue.

USAGE COMME PRESSE-PANINI

1. Insérez la fiche dans une prise de 110V et placez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume.
2. Veillez à ce que le plateau d'égouttage soit inséré correctement et placé vers l'arrière de l'appareil.
3. Assurez-vous que la plaque supérieure est dans la position fermée pour un réchauffement plus efficace cuisine.
4. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane).
5. Tournez le cadran du contrôle variable de la température à la position « Panini ».
6. Laissez l'appareil se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
7. Pendant ce temps, préparez le panini et placez-le sur la plaque inférieure. Placez toujours les paninis vers l'arrière de la plaque inférieure.
8. Servez-vous de la poignée pour fermer la plaque supérieure. Celle-ci est équipée d'un système à charnière conçu pour exercer une pression égale sur le panini. Le contrôle de la hauteur de gril sur le côté droit de la plaque supérieure sert à procéder à des ajustements selon l'épaisseur du panini. La poignée située du côté droit de la partie supérieure du gril peut servir à mettre la plaque supérieure à niveau.

Notez: Laissez toujours le gril se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.

9. Le temps de brunissement devrait être d'environ 5 à 8 minutes. Le temps exact de brunissement est une question de goût. Il dépend également du type de pain et des aliments utilisés.
10. Lorsque le panini est cuit, servez-vous de la poignée pour ouvrir la plaque supérieure. Retirez le panini à l'aide d'une spatule en plastique. Ne vous servez jamais de pinces en métal ou d'un couteau car ils pourraient endommager la couche antiadhésive des plaques.

ATTENTION: RETIREZ COMPLÈTEMENT LE CORDON DE SON COMPARTIMENT AVANT USAGE.

USAGE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA HAUTEUR DE GRIL.

Votre gril et barbecue intérieur est doté d'un contrôle ajustable de la hauteur de gril qui vous permet de placer la plaque supérieure à diverses hauteurs au dessus de la plaque inférieure.

Ceci permet à votre appareil d'être utilisé comme grille-pain ouvert, ce qui est idéal pour les sandwichs ouverts de style « croque-monsieur». Il peut servir aussi à faire griller des ingrédients délicats comme le poisson ou les petits pain sans les écraser.

1. Laissez le gril et barbecue intérieur se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
2. Placez les aliments à faire griller sur la plaque inférieure.
3. Placez la languette du contrôle ajustable du gril située sur le côté droit du gril et barbecue intérieur à la hauteur souhaitée (voir fig. 5).
4. Abaisser lentement la plaque supérieure à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la partie supérieure du la plaque jusqu'à ce qu'elle atteigne la hauteur souhaitée au dessus des aliments (voir fig. 6).
5. La plaque supérieure émettra la chaleur désirée pour faire fondre des ingrédients tels que le fromage ou faire griller légèrement d'autres aliments.


FIG 5


FIG 6

Notez: Le contrôle ajustable de la hauteur de gril peut être déplacé pour recevoir des aliments plus ou moins épais en faisant glisser la languette vers l'avant ou l'arrière le long du bras.

CADRAN D'INCLINAISON DE LA PLAQUE INFÉRIEURE

1. Pour placer la plaque inférieure en position inclinée, tournez simplement le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure jusqu'à ce qu'il atteigne la position « Angle ». Cette position permet d'obtenir un drainage maximal des gras de cuisson lorsqu'on utilise le gril et barbecue intérieur comme gril fermé.

2. Pour placer la plaque inférieure en position « Flat » (plane), tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure jusqu'à ce que le cadran atteigne la position « Flat » (plane). Cette position est idéale pour faire cuire saucisses, crêpes, œufs, etc. lorsqu'une plaque plane est nécessaire pour que les aliments ne glissent pas hors du gril. Il est important d'utiliser la position plane lorsqu'on utilise le gril et barbecue intérieur comme gril ouvert.

CADRAN DE CONTRÔLE VARIABLE DE LA TEMPÉRATURE

Le gril et barbecue intérieur de Breville est doté d'un cadran de contrôle ajustable de la température qui permet de faire cuire toute une variété d'aliments. Choisissez simplement une température adaptée aux aliments en cours de cuisson.

Avec le cadran en position « Sear » (saisir), la température est idéale pour les grillades ou autres aliments.

Si l'on met le cadran à la position « Panini » la température est parfaite pour faire griller des paninis ou sandwichs.

MINUTERIE DE 15 MINUTES

Le gril et barbecue intérieur de Breville est équipé d'une minuterie de 15 minutes qui vous permet de vérifier le temps écoulé pendant le réchauffement ou la cuisson. Pour régler la minuterie, tournez simplement le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 15 » puis en sens inverse des aiguilles d'une montre pour choisir le nombre de minutes désiré. La minuterie sonnera une fois lorsque le temps correspondant sera écoulé. Le gril ne s'éteindra pas et continuera de chauffer.



PETITS TRUCS POUR OBTENIR LES MEILEURES GRILLADES

Pour les meilleures grillades, servez-vous de coupes de viandes assez épaisses pour qu'elles touchent les deux plaques lorsque le gril est fermé.

COUPES RECOMMANDÉES

Bœuf	Bifteck de surlonge, croupe, faux filet,
Agneau	Steak d'agneau, filet, coquille d'aloyau, escalope, agneau en morceaux
Porc	Coquille d'aloyau en papillon, côtes levées, tranche de gigot,79 filet, porc en morceaux

Les coupes plus dures comme la pointe de bœuf, la tende de tranche ou l'avant-main d'agneau peuvent servir. Pour attendrir ces coupes, faites-les mariner pendant quelques heures ou pendant la nuit dans une marinade faite de vin ou de vinaigre pour que les tissus conjonctifs se désagrègent.

Il n'est pas recommandé de faire cuire des viandes avec des os épais comme le bifteck d'aloyau (T-Bone).

Ne salez pas la viande avant la cuisson. Le sel fera sortir les jus ce qui durcira la viande.

Si vous utilisez une recette de marinade ou des viandes déjà marinées achetées chez votre boucher, drainez ce qui reste de la marinade et essuyez-la avec des serviettes en papier avant de la placer sur le gril et barbecue intérieur. Certaines marinades contiennent beaucoup de sucre ce qui peut créer de la fumée lors de la cuisson.

Ne faites pas trop cuire la viande; certaines viande sont bien meilleures si elles sont roses et juteuses.

Ne percez pas la viande avec une fourchette ni ne la coupez pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient ce qui donnerait un steak plus dur et plus sec. Servez-vous plutôt de pinces.

Lorsque vous retirez des morceaux de poisson du gril, servez-vous d'une spatule plate résistant à la chaleur.

Si l'on fait cuire les saucisses à l'étuvée, cela élimine la nécessité de les percer avant la cuisson.

GUIDE POUR GRILLADES ET BARBECUE

Les grillades et le barbecue par contact constituent une façon saine et efficace de faire la cuisine. Les temps de cuisson sont approximatifs en raison des diverses épaisseurs des ingrédients.

Notez: Ces temps sont basés sur une cuisson sur le gril en position fermée.

INGRÉDIENT ET TYPE	TEMPS DE CUISSON
Bœuf	
• bifteck de surlonge	3 minutes pour « à demi-saignant" 5 à 6 minutes pour « bien cuit »
• bifteck minute	1 à 2 minutes
• galettes de bœuf	4 à 6 minutes
Porc	
• filet	4 à 6 minutes
• bifteck de longe	
Agneau	
• longe	3 minutes
• escalopes	4 minutes
• tranches de gigots	4 minutes
Saucisses	
• minces	3 à 4 minutes
• épaisses	6 à 7 minutes

INGRÉDIENT ET TYPE	TEMPS DE CUISSON
Poulet	
• filet de poitrine	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
• filet de cuisse	4 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Panini 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne brun doré	
Légumes tranchés (épaisseur ½" ou 1,25 cm)	
• aubergines	3 à 5 minutes
• courgettes	
• patates douces	
Fruits de mer	
• filet de poisson	2 à 4 minutes
• escalopes de poisson	3 à 5 minutes
• poulpe (nettoyé)	3 minutes
• crevettes	2 minutes
• pétoncles	1 minute


ENTRETIEN ET
NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, éteignez le gril à l'aide de l'interrupteur et débranchez-le. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il n'est pas complètement froid.

Nettoyez toujours votre gril et barbecue intérieur après chaque usage afin d'éviter une accumulation d'aliment cuits et recuits.

Essuyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus de nourriture. Pour les résidus collés par la cuisson, faites couler de l'eau chaude mélangée avec un produit détergent sur les résidus en question puis, nettoyez avec un tampon à récurer non abrasif.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Enlevez et videz le plateau d'égouttage après chaque usage et lavez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Évitez l'usage de tampons à récurer abrasifs ou de détergents forts car ils pourraient endommager la surface.

Rincez et séchez à fond avec un chiffon propre et doux et remettez-le en place.

COUCHE DE QUANTANIUM RÉSISTANT AUX ÉGRATIGNURES

[illegible] Neme0*- -1.25 onetser

ENTREPOSAGE

Pour entreposer votre gril et barbecue intérieur:

1. Éteignez l’appareil et retirez le cordon de la prise murale.
2. Laissez le gril et barbecue intérieur se refroidir complètement.
3. Faites glisser la languette d’entreposage vers la poignée située à l’avant à la position « Lock » (verrouillage) de manière à ce que les deux plaques de cuisson soient verrouillées ensemble.
4. Faites glisser le plateau d’égouttage à sa place.
5. Enroulez le cordon dans le compartiment prévu à cet effet sous l’appareil.
6. Entreposez sur une surface plate, sèche et plane.

Notez: Pour un entreposage plus pratique, le gril et barbecue intérieur peut être rangé en position verticale.

Avant le nettoyage, éteignez le gril et débranchez-le. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer. L’appareil est plus facile à nettoyer lorsqu’il n’est pas complètement froid.

Nettoyez toujours votre gril et barbecue intérieur après chaque usage afin d’éviter une accumulation de résidus alimentaires.





Recettes

BURGER AUSTRALIEN

4 portions

500g de bœuf haché
1 tasse de chapelure fraîche
1 petit oignon pelé et finement coupé en morceaux
1 cuillerée à thé d'ail haché
1 cuillerée à soupe d'ail coupé en morceaux
1 œuf légèrement battu
Pour faire cuire et servir;
4 tranches de bacon minces
4 petits pains à hamburger
1 boite de 250g de betteraves tranchées (égoutter)
2 tomates italiennes tranchées minces
Sauce tomate
4 tranches de fromage cheddar
¼ de cœur de laitue iceberg en lanières

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les complètement. Formez 4 galettes et mettez-les de côté.
2. Placez les galettes sur le gril et laissez la plaque supérieure se poser sur elles. Ajustez la hauteur du gril à celle des galettes. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à votre niveau de cuisson préféré.
3. Placez le bacon sur le gril et faites-le cuire pendant 2 minutes. Tartinez légèrement les petits pains de beurre ou de margarine.
4. Placez une galette sur chaque petit pain et recouvrez de bacon, de betteraves, de tomate, de sauce tomate et de fromage. Ajoutez la laitue aux hamburgers et placez l'autre moitié des petits pains par-dessus le tout.

Servez immédiatement.

FILETS DE POULET TERIYAKI

4 portions

1 cuillerée à soupe de mirin
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
2 cuillerées à thé de sucre en poudre
2 cuillerées à thé de saké pour la cuisine
2 filets de poitrine de poulet coupés en deux dans le sens de la longueur
Pour servir;
Tranches de citron (dans le sens de la longueur)
Riz cuit à la vapeur
Salade de feuilles vertes

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez le mirin, la sauce de soja, le sucre et le saké. Placez le poulet dans un plat allant au four et versez la marinade préparée par-dessus. Laissez reposer pendant 30 minutes avant la cuisson.
2. Placez le poulet sur le gril et abaissez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose légèrement sur le poulet.
3. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
4. Retirez et laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir sur un lit de riz cuit à la vapeur. Garnissez de tranches de citron et accompagnez avec une salade de feuilles vertes.

KEBABS À L'AGNEAU ET À L'ORIGAN

4 portions

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'ail coupé en morceaux
1 cuillerée à soupe de feuilles d'origan séchées
500g de longe d'agneau coupée en cubes de 3cm
Poivre noir fraîchement râpé
Broches de bois trempées dans l'eau
Pour servir;
Feuilles de salade
Olives noires
Fromage feta émietté

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez l'huile, le jus de citron et l'ail dans un grand bol à mélanger. Ajoutez l'agneau et laissez-le mariner pendant 30 minutes avant de l'enfiler sur les quatre broches à kebab.
2. Assaisonnez généreusement chaque kebab de poivre et placez-le sur le gril.
3. Abaissez la plaque supérieure afin qu'elle repose légèrement sur l'agneau. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes.
4. Servez avec du pain croûté et une salade grecque de feuilles de salade, d'olives noires et de fromage feta émietté.

BÉBÉ POULPE AVEC CHILI ET AIL

4 portions

750g de bébé poulpe nettoyé
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de sauce chili douce à la thaïlandaise
Jus et zeste d'un citron vert
1 cuillerée à thé d'ail haché
Pour garnir;
Tranches de citron vert (dans le sens de la longueur)
Graines de coriandre
Pour servir;
Nouilles vermicelles légèrement cuites à la vapeur

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Dans un grand bol à mélanger, combinez le poulpe, l'huile, la sauce chili, le zeste de citron vert et l'ail. Secouez bien pour mélanger et assaisonnez de poivre.
2. Placez le poulpe sur le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Laissez cuire pendant 3 minutes.
3. Retirez du gril et servez sur un lit de vermicelles, garnissez de citron vert et de coriandre.

CONTREFILET MARINÉ

4 portions

1 tasse de vin rouge
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillerée à thé d'ail haché
4 biftecks de contre-filet
Pour servir ;
Pommes de terre en purée crémeuse
Une salade verte craquante

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail dans un bocal à couvercle vissable et secouez bien. Placez les biftecks dans un plat peu profond et versez la marinade par-dessus.
2. Laissez mariner à la température de la pièce pendant 30 minutes à une heure.
3. Retirez les biftecks de la marinade et placez-les sur le gril. Faites-les cuire pendant 3 minutes pour des biftecks à demi saignants.
4. Servez avec les pommes de terre en purée crémeuse et une salade craquante.

STEAK DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE AVEC ESTRAGON ET CROÛTE DE POIVRE

4 portions

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de feuilles d'estragon séchées
Poivre noir fraîchement moulu
4 steaks de saumon de l'Atlantique pesant environ 180 g chacun
Pour garnir ;
Tranches de citron vert ou de citron (dans le sens de la longueur)
Pour servir ;
Petites pommes de terre cuites à la vapeur

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne

1. Combinez l'huile et l'estragon ainsi qu'une portion généreuse de poivre noir moulu grossièrement.
2. Brossez le saumon des deux côtés avec la mixture et placez-le sur le gril.
3. Ajustez la hauteur du gril de manière à ce que la plaque supérieure touche à peine les steaks de poisson.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes de façon à faire dorer le poisson à l'extérieur tout en le laissant « rosé » à l'intérieur. Faites cuire pendant encore 2 minutes pour obtenir une cuisson plus complète
5. Retirez du gril te servez immédiatement avec les pommes de terre cuites à la vapeur.

VIN ROUGE ET STEAKS D'AGNEAU AU ROMARIN

8 portions

8 steaks d'agneau de 125g
2 cuillerées à soupe de feuilles de romarin
⅓ cde tasse de vin rouge
Poivre noir fraîchement râpé
¼ de cuillerée à thé d'ail écrasé
Pour servir ;
Haricots verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez les steaks dans un plat peu profond. Combinez le romarin, le vin, le poivre et l'ail et versez la mixture sur les steaks. Laissez mariner pendant au moins 20 minutes.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à « Flat » (plane) et ouvrez le gril. Placez les steaks préparés sur le gril cannelé et faites cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.

ESCALOPES D'AGNEAU THAILANDAISES AU CURRY VERT

4 portions

1 cuillerée à soupe de pâte de curry vert thaïlandaise
3 cuillerées à soupe de crème de noix de coco
1 cuillerée à soupe de coriandre coupée en morceaux
12 escalopes d'agneau parées
Pour servir ;
Riz et légumes verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne

1. Combinez la pâte de curry, la crème de noix de coco et la coriandre. Versez sur les escalopes à l'aide d'une cuillère et laissez mariner pendant 20 minutes.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane), ouvrez le gril, placez les escalopes sur le gril cannelé et faites cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût. Servez avec le riz et les légumes verts cuits à la vapeur.

SALADE DE BŒUF AU CHILI AVEC NOIX-CAJOU

4 portions

500g de rumsteck ou de bifteck de surlonge
3 piments rouges doux, coupés en morceaux
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de gingembre écrasée
½ cuillerée à thé d'ail écrasé
Salade de verdure
Pour servir ;
½ tasse de noix-cajou coupées en morceaux
Sauce de soja

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le rumsteck en lanières minces et combinez celles-ci avec le piment rouge, le soja, le gingembre et l'ail. Laissez mariner pendant 20 minutes.
2. Placez la salade verte dans des bols individuels.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane), ouvrez le gril et faites cuire le bœuf sur la plaque unie pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Placez par-dessus la salade de verdure et saupoudrez de noix-cajou et de sauce de soja.

PETIT PAK CHOI GRILLÉ AVEC SAUCE D'HUÎTRES

2 portions

4 petits pak choi (50g chacun)
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à soupe de sauce d'huîtres
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé de sucre brun

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Enlevez les feuilles extérieures des pak choi et coupez-les en deux. Lavez-les soigneusement. Faites préchauffer le gril à température moyenne.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane), ouvrez le gril et faites cuire les pak choi (côté coupé vers le bas) sur la plaque unie pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Pour faire la sauce d'huîtres, combinez le soja, la sauce d'huîtres, le jus de citron et le sucre. Servez avec la sauce répandue sur les pak choi.

BROCHETTES DE POULET AU CITRON ET AU MIEL

4 portions

500g de filets de poitrines de poulet
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à soupe de miel
2 cuillerées à thé de graines de sésame
1 cuillerée à thé de gingembre râpé
Broches de bois trempées dans l'eau
Pour servir ;
Riz basmati cuit à la vapeur
Légumes verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le poulet en lanières minces et enfilez-le sur 8 broches. Placez les broches sur le gril inférieur préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
2. Pendant que le poulet cuit, combinez le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre. Servez les brochettes sur le riz cuit à la vapeur et versez la sauce au citron et au miel par-dessus le tout. Servez avec les légumes verts et le riz basmati cuits à la vapeur.

POULET GRILLÉ AVEC THYM AU CITRON

4 portions

4 filets de poitrines de poulet
2 cuillerées à thé d'huile d'olive
2 cuillerées à thé d'ail écrasé
2 cuillerées à soupe de feuilles de thym
1 cuillerée à thé de pelure de citron râpée
2 cuillerées à soupe de jus de citron
Poivre noir fendillé
Pour servir ;
Tranches de citron (dans le sens de la longueur)
Salade verte craquante

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez les poitrines de poulet dans un grand plat plat. Combinez l'huile, l'ail, le thym au citron, la pelure et le jus de citron et le poivre et mélangez bien le tout. Versez la mixture sur les poitrines de poulet. Laissez mariner pendant 15 minutes.

2 Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position "Flat" (plane), ouvrez le gril, placez le poulet sur la plaque cannelée et faites-le cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre goût. Coupez les poitrines en diagonale et servez avec les tranches de citron et une salade verte.

SAUMON MARINÉ AU CITRON ET AU SOJA

4 portions (comme entrée)

Un morceau de filet de saumon de 300g sans peau
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de pâte de wasabi
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé d'huile de sésame
Pour servir ;
Gingembre mariné
Épinards sautés

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le saumon en lanières de 1cm d'épaisseur. Combinez le soja, le wasabi, le jus de citron et l'huile de sésame. Versez la mixture sur le saumon et laissez mariner pendant 20 minutes.

2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane), ouvrez le gril, placez le saumon sur la plaque unie et laissez l'y pendant 20 à 30 secondes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit saisi. Servez le saumon avec les épinards et le gingembre.

CREVETTES PIQUANTES AU GINGEMBRE

4 portions

1 kg de green crevettes géantes, pelées avec les queues intactes
1 cuillerée à thé d'ail écrasé
¼ de tasse de sauce de soja
¼ de tasse de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe de gingembre finement déchiqueté
350 ml de sauce chili thaïlandaise douce
Broches de bois trempées dans l'eau
Pour servir ;
Riz au jasmin cuit à la vapeur
Brocoli chinois sauté

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Enfiler les crevettes sur les broches de bois trempées (environ 4 par broche)..

2. Combinez le reste des ingrédients et mélangez-les bien. Versez le tout sur les crevettes. Placez les brochettes sur le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Faites cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres. Servez avec le riz et le brocoli cuits à la vapeur.

BAGEL AVEC SAUMON FUMÉ ET CÂPRES

4 portions

4 bagels – coupés au milieu
4 cuillerées à soupe de fromage à la crème
8 tranches de saumon fumé
6 échalotes pelées et finement tranchées dans le sens de la longueur
1 cuillerées à soupe de câpres égouttés et coupés en petits morceaux
1 citron
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Étendre du fromage à la crème sur la base des bagels.
2. Placez les tranches de saumon par-dessus, répartissez les échalotes entre les 4 bagels, saupoudrez de câpres et ajoutez le jus extrait du citron. Assaisonnez de poivre et complétez avec la partie supérieure des bagels.
3. Placez le tout dans le gril préchauffé et à l'aide du contrôle ajustable de la hauteur de gril, abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur les bagels.
4. Laissez griller pendant 1 minute et ½ ou jusqu'à ce que le résultat voulu soit atteint. Retirez du gril et servez immédiatement.

BAGEL AVEC DINDE FUMÉE, CANNEBERGES ET CAMEMBERT

4 portions

4 bagels – coupés au milieu
Beurre ou margarine
4 tranches de poitrine de dinde fumée – coupées en deux
3 cuillerées à soupe de sauce de canneberges
1 tasse de germes de pois mange-tout
1 petit camembert, coupé en tranches fines

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Étendez un peu beurre ou de margarine sur les bagels. Disposez la moitié des tranches de dinde sur les bagels. Répandez la sauce de canneberges. Placez les germes de pois mange-tout par-dessus, puis les tranches de camembert et enfin le reste de la dinde.
2. Placez le tout dans le gril préchauffé et à l'aide du contrôle ajustable de la hauteur de gril, abaissez la plaque supérieure qui reposer légèrement sur les bagels.
3. Laissez griller pendant une minute et ½ ou jusqu'à ce que le résultat voulu soit atteint. Retirez du gril et servez immédiatement.

JAMBON ET MOUTARDE EN GRAINS SUR PAIN COMPLET

4 portions

8 tranches de pain entier de grande dimension et prétranché
Beurre ou margarine
4 tranches de jambon
3 cuillerées à soupe de moutarde en grains
1 avocat, pelé, coupé en tranches minces et trempé de jus de citron
1 tomate mûrie sur pied et tranchée
6 à 8 feuilles intérieures de laitue romaine déchiquetée

Faites réchauffer le gril et barbécue intérieur à la position "panini" jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Étendez un peu de beurre ou de margarine sur le pain. Placez le jambon sur une moitié du pain et étendez-y de la moutarde. Placez les tranches d'avocat par-dessus, puis la tomate et enfin les feuilles de laitue.
2. Recouvrez avec le reste des tranches de pain et placez dans le gril. Abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur le pain. Faites cuire jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.
3. Retirez du gril. Coupez chaque panini en deux et servez immédiatement.

POULET FUMÉ AVEC BASILIC ET MANGUE FRAÎCHE

4 portions

8 tranches de pain entier de grande dimension et prétranché
Beurre ou margarine
250g de poulet fumé tranché – le poulet fumé est disponible dans les bonnes charcuteries et supermarchés – on peut le remplacer par du poulet à rôtir calciné en surface
1 mangue moyenne bien mûre, pelée et tranchée
3 à 4 cuillerées à soupe de mayonnaise aux œufs entiers
1 ½ tasse de feuilles de basilic déchiquetées
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Étendez un peu de beurre ou de margarine sur le pain. Disposez le poulet sur la moitié des tranches et placez les tranches de mangue par-dessus. Répandez la mayonnaise sur les mangues et saupoudrez avec les feuilles de basilic. Assaisonnez avec le poivre.
2. Recouvrez avec le reste des tranches de pain et placez les paninis dans le gril préchauffé. Laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain et faites cuire jusqu'à ce que le pain devienne brun doré.
3. Retirez du gril. Coupez chaque panini en deux et servez immédiatement.

ROULÉS AU PAIN LAVOSH AVEC CREVETTES, CITRON VERT ET MAYONNAISE

4 portions

4 tranches de pain lavosh
6 cuillerées à soupe de mayonnaise
500g de crevettes moyennes, décortiquées, déveinées et grossièrement coupées en morceaux
1 petit panier de germes de luzerne
6 à 8 feuilles intérieures de laitue romaine coupées en lanières
Jus de 1 citron vert
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez le pain lavosh à plat sur la surface de travail. Recouvrez-le de mayonnaise (en gardant tous les ingrédients à une extrémité du pain) répartissez les crevettes entre les tanches de pain et recouvrez de germes et de laitue. Pressez le jus d'un citron vert par-dessus le tout et assaisonnez de poivre.
2. Roulez les tranches fermement sans trop les serrer. Placez-les dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur le pain.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain lavosh soit brun doré clair.
4. Retirez du gril et coupez les tranches en deux. Enveloppez chaque moitié dans une serviette de papier et servez immédiatement.

ROULÉS DE POULET RÔTI AVEC TOMATES ET ROQUETTES SEMI-SÉCHÉES

4 portions

4 tranches de pain pita
6 cuillerées à soupe de mayonnaise
250g de poulet à rôtir tranché ou coupé en morceaux et calciné en surface
1 tasse de tomates semi-séchées grossièrement coupées en morceaux
1 botte de feuilles de roquette déchiquetées
Poivre noir fraîchement moulu et sel de mer

Faites réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez le pain pita sur la surface de travail. Recouvrez de mayonnaise (en gardant tous les ingrédients à une extrémité du pain), répartissez le poulet entre les tranches de pain et recouvrez avec les tomates et la roquette.
2. Assaisonnez généreusement et roulez les pita fermement mais sans trop les serrer. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur le pain.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que le pita devienne brun doré clair.
4. Retirez du gril et servez immédiatement tel quel ou en coupant chaque pita en deux avant de l'envelopper dans une serviette en papier pour le servir.

PASTRAMI SUR PAIN TURC AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE

6 portions

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre ou margarine
18 tranches de pastrami
6 cuillerées à soupe de mayonnaise à la moutarde
2 tomates mûries sur pied, tranchées
2 tasses de feuilles de jeunes épinards
12 tranches de fromage de style suisse
Poivre noir fraîchement moulu
freshly ground black pepper

Faire réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez chaque portion de pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Étendez un peu de beurre ou de margarine sur le pain. Répartissez le pastrami entre les portions de pain. Recouvrez le pastrami de mayonnaise à la moutarde.
2. Disposez les tranches de tomate par dessus, puis les feuilles d'épinard. Placez le fromage sur chaque pain turc et recouvrez avec les morceaux mis de côté.
3. Placez le pain turc sur le gril préchauffé et laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni et que le fromage ait un peu fondu.

PAIN TURC AVEC SALAMI, BOCCONCINI ET PESTO

6 portions

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre et margarine
18 tranches de salami italien ou espagnol
6 bocconcini tranchés
1 petit panier de petites tomates coupées en deux
1 tasse de pesto – disponible dans les meilleures charcuteries et les supermarchés

Faire réchauffer le gril et barbecue intérieur à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez chaque section de pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Étendez un peu de beurre et de margarine sur le pain turc. Répartissez le salami entre les divers morceaux de pain. Placez le bocconcini par-dessus ainsi que les petites tomates.
2. À l'aide d'une cuillère mettez le pesto sur les tranches supérieures de pain.
3. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur le pain.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.